

## death by schoki muffins (vegan)

### **trockene zutaten:**

150g Weizenmehl typ550  
120g zucker  
1 gute prise salz  
(1/2 TL zimt)  
1 pck vanillezucker  
1,5 TL backpulver (entspricht 1/2 päckchen)  
25g kakaopulver  
150g zartbitter schokolade, grob gehackt

### **flüssige zutaten:**

50g rapsöl  
150g pflanzenmilch (soja, hafer, reis,..)

### **topping:**

50g zartbitter schokolade, grob gehackt

- 1) ofen auf 175°C umluft oder 180°C ober-unterhitze vorheizen.
- 2) ein muffinblech mit papierförmchen auslegen.  
die trockenen zutaten in einer großen rührschüssel vermischen.
- 3) die flüssigen zutaten hinzufügen und zu einem teig verrühren:
- 4) mit einem eiskreportionierer oder essslöffel auf 11-12 muffinsförmchen verteilen und die extra schokistücke darauf verteilen.
- 5) ab in den ofen und 18 minuten (je nach ofen +/-2 minuten) backen.  
ca. 20 minuten auskühlen lassen und
- 6) reinsnacken 😊